

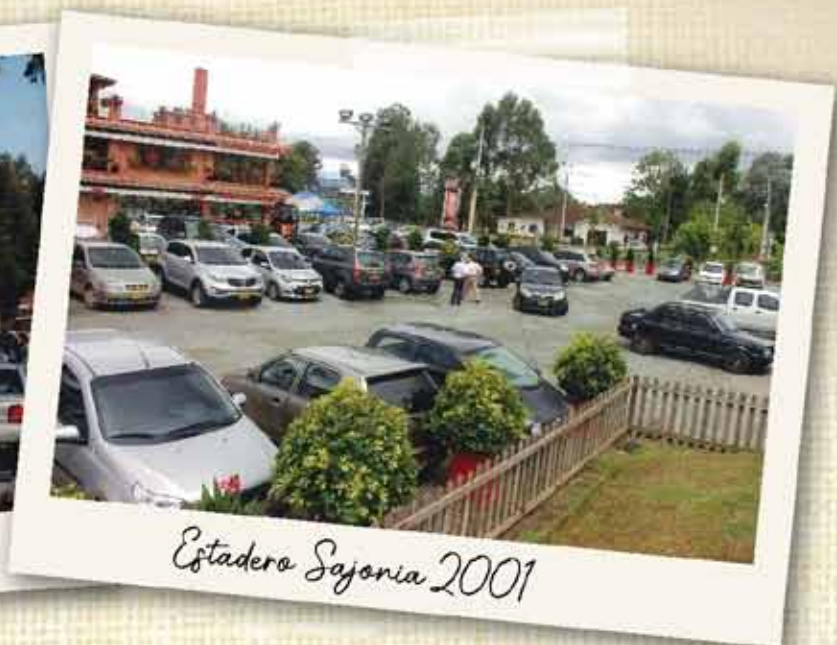


TRADICIÓN DE NUESTRA TIERRA



Desde 1986





Pa' contar Nuestra Historia

Asados Doña Rosa nació el 10 de octubre de 1986, en el Alto de Las palmas en un espacio muy pequeño en el cual solo habían dos mesas; para gracia de Dios y Doña Rosa, desde que abrieron las puertas de este pequeño restaurante ha sido todo un éxito porque siempre se le trasmitió buena energía en todo lo que allí se hacía.

La comida típica Colombiana tenía ese sabor casero contagiado de mucho amor y sacrificio, se empezó de ceros y lo que sobraban eran ganas de trabajar y de hacer de este pequeño espacio un refugio para visitantes y comensales que transitaban por esta vía.



Salones de Eventos Asados Doña Rosa

Contamos con amplias y cómodas instalaciones
Salón de eventos Asados Doña Rosa

Información

📞 **302 451 1849**

(Solo WhatsApp)

Personas especiales como tú se merecen regalos especiales como este

Tarjetas de Regalo de 30, 50 y 100 mil pesos





¡Recuerda!

Llevar toda la tradición de nuestra tierra a tu hogar, preparados con amor, para compartir en familia y disfrutar de todos sus deliciosos sabores.

Costilla ahumada - Chicharrón ahumado - Chorizo tradicional Doña Rosa
Chorizo artesanal Antioqueño - Chorizo parrillero - Morcilla - Salchicha
Chimichurri - Salsa tártara - Salsa BBQ - Arepa de chόcolo - Cuajada,
Quesito - Pandequeso - Almojbana y otros mäs.





Imágenes de referencia

Menú infantil

Salchipapas

\$22.500

**Deditos de pollo
apanados**

\$24.500



Imágenes de referencia.

Migao Doña Rosa

La receta de la abuela

Tradicional migote de galletas, bizcochuelos, pandequeso, tostada, arepa y queso siete cueros acompañado de nuestro delicioso chocolate en aguapanela.

▼ \$29.900



Nuestras bebidas tradicionales

Claro con leche

▼ \$7.900

Acompañado de
panela ó bocadillo

Chocolate con leche

▲ \$7.900



Otras bebidas

Gaseosas \$7.900

Agua \$5.500

Agua con gas \$6.000

▲ Mazamorra con leche

\$10.900

Acompañado de
panela ó bocadillo

◀ Milo caliente

\$9.500

Bebidas Calientes

Tinto \$3.000

Café con leche \$6.500

Capuccino \$8.500

Aromática de frutas \$7.500

Chocolate negro \$6.900

Aguapanela caliente \$5.000

Aguapanela con leche \$6.000

Aguapanela con
Limón y jengibre \$8.000

▼ Aguapanela con queso

\$12.000

Imágenes de referencia.



Refrescantes pa'l Arriero

Limonadas

El refrescante sabor del limón y una pizca de amor.

Guandolo \$7.900

Limonada natural \$7.900

Limonada de coco \$16.500

Limonada de frutos rojos \$13.500

Zumos naturales

Disfruta 100% natural y recién exprimido.

Mandarina \$14.500

Naranja \$13.500



Imágenes de referencia.



Sodas saborizadas con frutas

Exquisita y refrescante bebida carbonatada con toda la esencia de las frutas

Mango Biche \$15.500

Frutos Rojos \$15.500 Frutos Amarillos \$15.500

Jugos naturales

Jugo en agua \$8.500 Jugo en leche \$9.500

Deliciosos jugos tradicionales con toda la fruta

Mango, Fresa, Lulo, Guanábana, Maracuyá,
Mora, Piña con Hierbabuena.

Imágenes de referencia.



Pa'tardear

Patacones

5 patacones con hogao
y guacamole

\$16.000 ▼

Arepa de Chócolo

Con mantequilla y
quesito

\$13.500 ▶

Arepa blanca ó de mote

Con mantequilla
y queso

\$10.500

Entradita campesina

3 Empanaditas,
3 pastelitos y 3 torticas de
chócolo acompañados
de ají casero.

\$21.000 ▶

Pastel de pollo

Delicioso pastel de pollo
desmechado

\$13.000 ▼



Porción de empanadas

De puro maíz,
5 crocantes
empanadas
rellenas de
carne de res y
guiso de papa.

◀ \$14.000



Chinchulines

\$21.000 ▼



▲ Pandequeso

\$5.500

Almojábana

\$5.500

Buñuelo

\$5.500



Imágenes de referencia.

Pa' compartir

◀ Ceviche de chicharrón

Suculenta combinación de cebolla, pimentón, aguacate y cilantro, con el mejor sabor del chicharrón.

Ahumado \$25.000

Tradicional \$24.000

Morcilla

Tradicional morcilla Antioqueña entera ó picada, acompañada de tajada de plátano maduro y arepa.

\$14.000 ▼

Picada Tradicional

Típica picada con chicharrón, chorizo, morcilla, solomo, lomo de cerdo, papa al vapor y arepa.

\$121.000

Picada Doña Rosa ▲

Típica picada con chicharrón ahumado, chorizo, morcilla, solomo, lomo de cerdo, papa al vapor y arepa.

\$125.000



Chicharrón ▶

Suculento chicharrón de cerdo entero ó picado, acompañado de tajada de plátano maduro y arepa.

Ahumado \$39.500

Tradicional \$36.500



Chorizo ▼

Tradicionales mezclas de sabores Paisas, cerdo y tocino. Entero ó picado acompañado de tajada de plátano maduro y arepa.

Artesanal Antioqueño \$19.500

Chorizo ▼

Tradicional Doña Rosa ó Chorizo Parrillero

\$16.500



Imágenes de referencia.

Pa' Cucharear

Sancocho de bagre

tradicional y delicioso sancocho acompañado de arroz ensalada, arepa, aguacate y porción de bagre frito.

*Todos los días disponible en nuestras sedes de La Pintada y Barranquilla
*Fin de semana en los demás puntos de venta.

\$53.900

Mondongo

Delicioso mondongo Antioqueño con pierna de cerdo, acompañado de arroz blanco, banano, aguacate, ensalada y arepa.

\$38.500

Caldo de costilla

Reconfortante caldo de costilla de res, con papa, arepa, aguacate y mucho cilantro.

\$22.000

Sancocho de pollo y morrillo

Delicioso sancocho preparado con pollo y morrillo acompañado de arroz, banano, aguacate, ensalada y arepa.

\$53.500

Imágenes de referencia.



Sancocho de pollo y morrillo ▼



Mondongo ▼



Sancocho de Bagre ▼



Caldo de costilla ▲

Imágenes de referencia.



Típico Montañero

**Símbolo de nuestra cultura Antioqueña
¿Por qué será que nos gusta tanto lo típico?**

Será porque nos recuerda de dónde venimos, porque nos trae el recuerdo de nuestro origen, de aquellos arrieros, héroes Paisas, conquistadores de montañas, admirados por su tenacidad, perseverancia e ingenio.

El típico montañero se caracteriza por la combinación de deliciosos sabores, como: chicharrón, morcilla, chorizo, carne molida, huevo frito, arroz, tajada de maduro, arepa y por supuesto frijoles Antioqueños. Este plato es insignia de nuestra cultura Paisa infaltable en las mesas familiares y acompañado por un sabor casero contagiado de mucho amor.

Disfrútalo en el mejor lugar que nos hace vivir pura tradición de nuestra tierra.

Típico montañero Doña Rosa
Con chicharrón ahumado

\$49.900

Típico montañero tradicional
Con chicharrón tradicional

\$47.900



Imágenes de referencia.

Doña Rosa
Primera parada

De tradición

Sudados

Acompañados de papa y yuca sudada, arroz, tajada de plátano maduro y arepa.

**Sudado
Con posta**

\$42.900 ▲

**Sudado
con albóndigas**

▲ \$34.500



Sudado Con lengua

\$54.500 ▼



Sobrebarriga a la criolla

Exquisita sobrebarriga con tradicional salsa a la criolla, acompañada de arroz, papa y yuca sudada, tajada de plátano maduro y arepa.

\$42.900 ▼



Bistec a caballo

Deliciosa combinación de carne de res con salsa criolla y dos huevos fritos encima, acompañado de arroz, tajada de maduro y arepa.

▲ \$46.500



Apanados

Filete de pollo apanado

\$37.900

Chuleta Valluna

\$37.900

Filete de pescado apanado

\$39.000

**Acompañados de
papas a la francesa**





Cortes Premium

Rib Eye 350g

Corte de la parte alta de la costilla, famoso por su marmoleo que lo hace jugoso y tierno. Acompañado de papas en cascos.

◀ \$171.000

New York 350g

Corte clásico del lomo, magro con una capa de grasa que se carameliza al cocinar, aportando ternura y sabor. Acompañado de papas en cascos.

\$125.000 ▶

Picana 350g

Corte con una gruesa capa de grasa, que le da un sabor jugoso y una textura tierna a la parrilla. acompañada papas de cascos.

◀ \$131.000



Imágenes de referencia

Parrilla

Imágenes de referencia.

Sobrebarriga a la parrilla

Corte semi-grueso de sobrebarriga cocinado y asado a las brasas.

\$41.500

Parrillada Doña Rosa

Típica parrillada Paisa con solomo, filete de pollo, costilla ahumada de cerdo y chorizo.

\$57.000

Cañón a la parrilla

Lomo de cerdo.

\$36.900

Pollo a la plancha

Delicioso filete de pollo asado a la plancha.

\$36.900

Bondiola de Cerdo a la Parrilla

Jugoso corte de cerdo.

\$36.900

Churrasco

Exquisito corte en mariposa perfectamente madurado.

\$58.900

Baby Beef

Corte delgado del solomito.

\$68.900



Todos los platos de parrilla vienen acompañados con papa al vapor cubierta con salsa de la casa, arepa y tajada de maduro.

Costillas ahumadas

Costillas de cerdo horneadas y ahumadas, asadas a las brasas, bañadas en nuestra deliciosa salsa BBQ de la casa.

\$49.500

Chuzo de cerdo

\$25.900

Chuzo de pollo

Con tocineta asado a la plancha.

\$25.900

Mixto dos carnes

Exquisita combinación parrillera de filete de pollo ó lomo de cerdo ó solomo asado a las brasas.

\$41.000

Mixto tres carnes

Exquisita combinación parrillera de filete de pollo, lomo de cerdo y solomo asado a las brasas.

\$54.000

Adición salsa de champiñones \$9.000

Pescado

trucha
◀ frita
ó
trucha a
la plancha
ó
trucha
al ajillo

\$43.500

Filete de pescado

\$36.000 ▼



Tilapia frita

▲ **\$43.500**

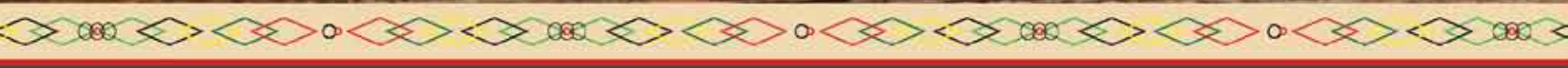


◀ **Salmón a la plancha
ó
Salmón al ajillo**

\$62.000



Imágenes de referencia.



Pa' frijolear

Deliciosos frijoles Antioqueños acompañados de arroz, tajada de plátano maduro, aguacate, arepa con:

- Carne molida** \$32.000
- Chorizo artesanal Antioqueño** \$31.500
- Chicharrón tradicional** \$46.500
- Chicharrón ahumado** \$50.500



◀ Cazuela tradicional

Exquisita combinación de frijoles, chorizo, chicharrón tradicional, maduritos picados, maicitos y papas fosforito acompañado de aguacate y arepa

\$33.500

Cazuela Doña Rosa

Exquisita combinación de frijoles, chorizo, chicharrón ahumado, maduritos picados, maicitos y papas fosforito acompañado de aguacate y arepa

\$34.500



Imágenes de referencia.



**Cazuela de Frijoles
ó
Lentenjas Vegetariana**

Acompañada de proteína vegetal, maduritos, maicitos, aguacate y arepa.

\$28.500 ▶

**Cazuela de
lentejas tradicional**

Típica sopa de lentejas Antioqueñas acompañada de chicharrón tradicional, chorizo artesanal, maduritos picados, aguacate y arepa.

\$32.500

**Cazuela de
lentejas Doña Rosa**

Típica sopa de lentejas acompañada de chicharrón ahumado, chorizo artesanal, maduritos picados, aguacate y arepa.

\$33.500

Postres de la abuela

Oblea Sencilla

\$6.000

Oblea Especial

\$13.000 ▲

Flan de Caramelo

\$10.000 ▼

Postre de la Casa

\$16.000 ▶

Brevas con
arequipe y quesito

\$16.000

Arroz con Leche

\$12.500 ◀

Torta Casera

\$8.000 ▼

Fresas con
crema

\$17.000 ▼



SANGRÍA

Reserva de la Familia



Clásica bebida de vino tinto, servida fría. Para disfrutar del equilibrio de sabores dulces y afrutados con un toque de canela.

Botella

\$95.000

Imágenes de referencia.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



NUESTRA CERVEZA ARTESANAL TIPO ALE & LAGER



Imágenes de referencia.



\$17.000

30

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Licores

Aguardiente

	trago	Media	Botella
Tapa Roja	\$6.500	\$82.000	\$153.000
Tapa Azul	\$7.000	\$88.000	\$165.000

Ron

Viejo de Caldas tradicional	\$9.000	\$98.000	\$187.000
Viejo de Caldas Juan de la cruz		\$115.000	\$218.000
Viejo de Caldas Carta de oro		\$169.000	\$324.000
Viejo de Caldas Gran reserva			\$418.000
Viejo de Caldas Esencial		\$73.000	\$135.000
Viejo de Caldas león dormido			\$950.000

Whisky

	trago	Media	Botella
Buchanans 12	\$25.000	\$180.000	\$370.000
Old Parr	\$26.000	\$210.000	\$350.000

Tequila

José Cuervo	\$29.000		\$280.000
-------------	----------	--	-----------

Vodka

Absolut	\$25.000	\$140.000	\$260.000
---------	----------	-----------	-----------

Coctails

Margarita	\$25.000	Gin tonic fresa	\$25.000	Gin tonic limón	\$25.000	Gin tonic maracuyá	\$25.000
-----------	----------	-----------------	----------	-----------------	----------	--------------------	----------

Vinos

Las Moras Malbec
Las Moras Cabernet sauvignon.
La Moras Syrah Rosado

Botella

\$140.000
\$140.000
\$140.000

Santa Carolina Reservado Carmenere
Santa Carolina Reservado Merlot
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc

\$120.000
\$120.000
\$120.000

LICOR
DE RON VIEJO DE
CALDAS
ESENCIAL

Cervezas

Club Colombia	Águila Original - Light	Pilsen	Corona	Stella Artois	Refajo Jarra de refajo
\$9.500	\$8.500	\$8.500	\$12.500	\$12.500	\$42.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Escanea el código QR ó visita nuestro sitio web
www.asadosdonarosa.com

ESCANEAME
Y SIGUENOS
POR INSTAGRAM



y disfruta de todas nuestras delicias
en la puerta de tu casa



*** Aguacate según disponibilidad * La ensalada es opcional y no se cobra, si la deseas con tú plato , pídesela al mesero.**

todos los productos elaborados en nuestro restaurante pueden contener trazas de gluten, huevo, mani y sus productos, soya, leche, nueces de árbol y productos derivados, pescados y subproductos pesqueros y sulfitos.

En esta carta se incluye el impuesto nacional al consumo y el IVA.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% al valor de la cuenta. El cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona si quiere dicho valor se o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destina en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de la diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente. Con el cobro de la propina, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja en los siguientes teléfonos: Línea Exclusiva Bogotá 651 32 60, Línea de Atención al Ciudadano en Bogotá 592 04 00 o Línea Gratuita Nacional en el resto del país 018000-970165.

[AsadosDonarosa](#) [Asadosdonarosa](#) info@asadosdonarosa.com